Martel.
Wein geniessen.

Fifty One Degrees North 2016

Brut, Traditional Method
Gusbourne



Chardonnay, Pinot Noir

2016

trinkbereit, mit weiterem Reifepotential in der Flasche

naturnah

12.00 % Vol.

leichter Wein

Gusbourne

Zum Wein

Das Nonplusultra aus England. Wird nur mit den besten Trauben in den besten Jahren hergestellt. Nur Chardonnay und Pinot Noir, aktuell als Vintage 2016 (erst der zweite Jahrgang dieses Weins) erhältlich. Ein wahrhaft königliches Schaumweinvergnügen: Leichtfüssig und doch tief, mit den kalkig-salzigen Aromen eines Grand-Cru-Chablis. Florale Noten. Lindenblüte, Jasmin. Die Perlage ist nach über 7 Jahren Ausbau auf der Hefe seidenfein und druckvoll, die Säure präzise balanciert. Mineralisch, gradlinig, ewig frisch. Ein Paradebeispiel dafür, bis wohin Englands Spitzen-Terroirs bereits heute vordringen. Wow.

© Martel AG St.Gallen

Grossbritannien

Winzerportrait Gusbourne



Mary Bridges, Head Winemaker, 2 v. L. mit ihrem Team

Weingut

	2003
	93 ha
	Besitz: Lord Ashcroft und diverse Investoren Gutsleitung: Jonathan White General Manager, Jon Pollard Vineyard Manager Weinbereitung: Mary Bridges
	Weiss: Chardonnay Rot: Pinot Noir/Blauburgunder, Pinot Meunier
	Lehm, Ton, Kreide, Feuerstein
	Nur bei Martel erhältlich

Anbau

	naturnah Sustainable Wines of Great Britain Gold Trade Mark

Keller

	Vegan

© Martel AG St.Gallen

Aus diesem Grund

Einordnung

Gusbourne gehört zu den englischen Top-Schaumweinproduzenten. Der südafrikanische Orthopäde und Unternehmer Andrew Weeber tauschte 2004 das Skalpell gegen die Rebschere und legte in England den Grundstein für Gusbourne Estate. Seine Vision: Schaumweine erzeugen, die sich mit den Besten der Champagne messen – aber ihren unverwechselbaren englischen Akzent behalten. Weeber fragte sich wohl: Was macht eigentlich Champagner so einzigartig? Es sind die kühlen Temperaturen und der Kreideuntergrund. Genau diese Kombination findet sich auch an Englands Südküste: Die gewaltigen Kalkschichten der Champagne setzen sich unter dem Ärmelkanal fort und tauchen in den weissen Klippen von Dover erneut auf. Heute herrschen hier Temperaturen, die an die Champagne der 1980er-Jahre erinnern – ideale Bedingungen für Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier. 40 sorgfältig ausgewählte Klone dieser drei klassischen Champagner-Rebsorten liefern maximale aromatische Bandbreite. Jede Parzelle wird per Hand gelesen und separat gekeltert. Die Vergärung findet für Gusbourne-Schaumweine überwiegend im Edelstahltank statt, zum Teil auch in gebrauchten französischen Barriques. Klassische Flaschengärung mit mindestens 36 Monaten Hefelager. Gusbourne fokussiert sich auf Vintage-Schaumweine: Jeder Jahrgang soll sein Terroir und das Wechselspiel des englischen Klimas widerspiegeln. Inzwischen stieg Andrew Weeber aus dem Unternehmen aus. Neu ist der bekannte britische Unternehmer, Politiker und Autor Lord Ashcroft massgeblich an Gusbourne beteiligt.

«So great, Britain! Top-Schaumweine mit der kühlen, hellen Frucht Englands.»

— Martel über Gusbourne

© Martel AG St.Gallen

Impressionen











© Martel AG St.Gallen